Rezept

Spitzkohl-Risotto mit Pilzen

Ein Rezept von Spitzkohl-Risotto mit Pilzen, am 14.06.2025

Zutaten

1	Zwiebel
250 g	Spitzkohl
150 g	Risottoreis
350-400 ml	heiße Gemüsebrühe
	Pfeffer
50 g	geriebener, würziger Hartkäse
1	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl
100 ml	Weißwein
	Salz
125 g	Champignons
2 EL	TK-Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Spitzkohl putzen, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden.

2. In einem Topf 2 EL Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch andünsten. Reis kurz mitbraten. Wein angießen und offen verdampfen lassen. Kohl und 150 ml heiße Brühe zufügen, salzen und pfeffern. Unter Rühren 15-18 Min. garen, nach und nach übrige heiße Brühe zugießen.

3. Pilze fein schneiden, im übrigen heißen Öl 2-3 Min. braten. Mit Käse und Petersilie unter den Risotto heben. Salzen und pfeffern.